



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İRİAŞI ÇORBASI (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

- 1 su bardağı haşlanmış buğday
- 1/2 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 100 gr dana kuşbaşı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı salça

Bir tencereye haşlanan buğday ve nohut alınır. İçerisine üstünü geçecek şekilde sıcak su konulur, kaynamaya bırakılır. Diğer taraftan et tavaya alınarak suyu çekinceye kadar kavrulur. Kaynayan buğday ve nohutun içerisine etler ilave edilir. Tereyağı, pul biber, tuz ve salça ayrı bir tavada kavrularak çorbaya ilave edilir, kaynamaya bırakılır. Suyunu çektikçe koyuluğuna göre sıcak su ilave edilir.

